Stamppotjes
met Aviko en Unox

November 2020

DELIVERY
& TAKE AWAY

Thuisbezorging & take away is het snelst groeiend segment binnen horeca

Het is een reactie op veranderingen in levensstijl mede door het coronavirus. De afhaal- en bezorgmomenten zijn de afgelopen maanden explosief gestegen. Bij horecagelegenheden die zich voornamelijk richten op bezorgen en afhalen staan klanten in rijen te wachten en staat de telefoon roodgloeiend. Daarnaast worden er nieuwe doelgroepen bereikt die het gemak van online bestellen nu pas doorhebben, zoals oudere mensen.

Een gezondere maaltijd helpt groei van delivery en take away op doordeweekse dagen

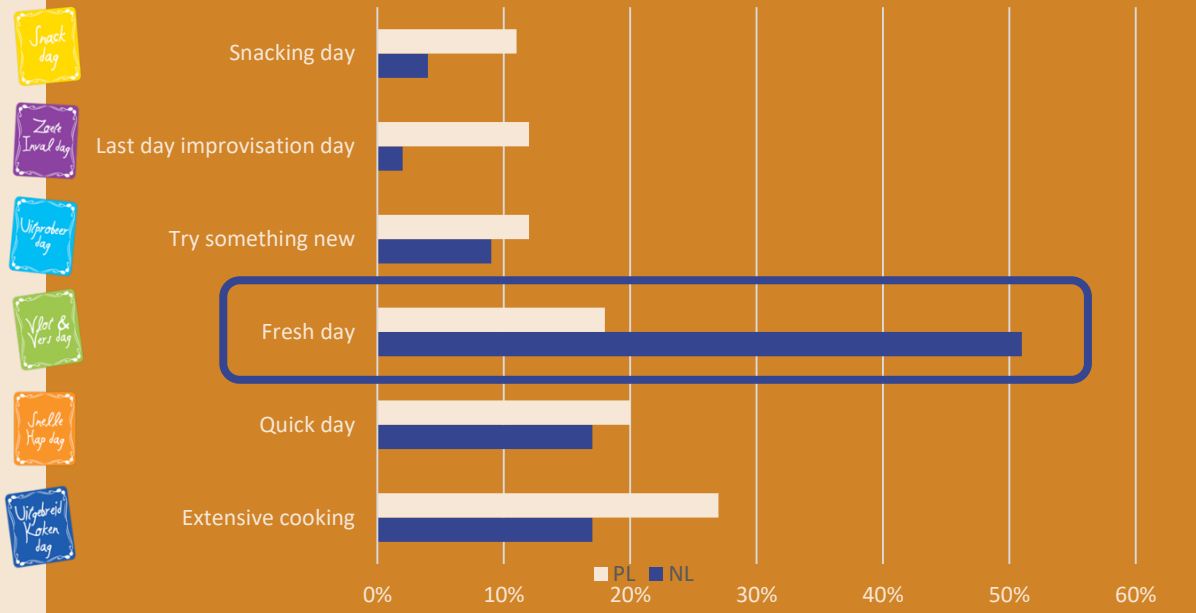
Jitse Groen, topman van Takeaway.com, het moederbedrijf van Thuisbezorgd.nl : “Nu bestellen mensen gemiddeld 11,4 keer per jaar een maaltijd. Ze doen dat vooral op vrijdag en zondag.” Meestal is dat niet de gewone dagelijkse maaltijd, maar pizza, sushi of Pakistaans eten. “Als we willen dat mensen ook doordeweeks vaker kiezen voor bezorging, moeten we ons aanbod verrijken met goedkope maaltijden die je zelf zou kunnen koken. Je gaat niet elke dag pizza eten”, zegt Groen.

CONSUMENTEN ONDERZOEK VAN AVIKO BEVESTIGT DAT

400.000 consumenten hebben hun weekmenu gedeeld met **Aviko.**

Hieruit blijkt dat:

- De vers & vlot dag heeft een belangrijk aandeel in het weekmenu
- Maandag tot donderdag het meeste thuis gekookt wordt



ALS OOK DE RESULTATEN EEN EERDERE PILOT VAN UNOX

Thuisbezorgd pilot via dark kitchen met stamppot en **Unox rookworst** in een deel van Rotterdam was erg succesvol:

- Gemiddeld **24 orders** per dag
- **70 %** van de orders op doordeweekse dagen

DAAROM LANCEREN WIJ STAMPPOTJES!

Kant en klaar concept inclusief:

- Vanuit de vriezer in de magnetron te bereiden, door iedereen!
- How to video & instructie kaart voor in keuken
- 5 verschillende recepten
- Verkoop ondersteunende materialen voor zowel instore als online
- Verpakkingstips inclusief stickers voor op de doosjes

De voordelen:

- Diepvriesproduct in combinatie houdbare Unox Rookworst, minder waste/derving
- Door iedereen te bereiden
- Co branding van de stamppot merken Aviko & Unox
- Totaal oplossing voor ondernemer
- Oplossing voor de minder drukke dagen gebaseerd, extra omzet

The godfathers of stamppot Aviko & Unox

STAMPPOT BOERENKOOL

Portie	Vermogen magnetron	Diepgevroren	Ontdooit
1	1000W	8,5 min	5 min
2	1000W	17 min	10 min

Let op: de bereidingstijd is een indicatie, afhankelijk van de apparatuur waarin het product verwarmd wordt. Zorg dat de kern van het product boven de 75 graden is. De tijd kan afhankelijk zijn van het type magnetron. Test dit zorgvuldig.

Ingrediënten + materialen	1 portie	2 porties
Aviko Supermash	12 schijven	24 schijven
Boerenkool DV	6 blokjes	12 blokjes
Unox Rookworst Professioneel	1 worst	2 worsten
Spekjes	25 gram	50 gram
Verpakking Depa Biodore Foodbox	1 bakje	2 bakjes

Bereidingswijze:

1. Plaats de **Aviko mash-schijven** en de blokjes boerenkool in een voor de magnetron geschikte (tupperware) schaal/bak.
2. Verwarm de stamppot in de magnetron tot deze minimaal 75 graden is (zie bovenstaand voor inschatting bereidingswijze).
3. Verwarm ondertussen de **Unox rookworst**, de spekjes en eventuele andere toppings naar wens volgens de instructies op de verpakking van het product.
4. Roer met een spatel de stamppot door elkaar, zodat alle onderdelen goed gemengd zijn.
5. Schep de stamppot over is het disposable bakje.
6. Maak de stamppot af met de gewenste topping voor de gast.
7. Sluit de verpakking en serveer deze aan de gast.

Makkelijk te bereiden, weinig inkoop:

1. Aviko mash
2. Diepvries groenten
3. Unox Rookworst

Diepvries & houdbaar dus minder derving / waste

STAMPPOT BOERENKOOL

Portie	Vermogen magnetron	Diepgevroren	Ontdooit
1	1000W	8,5 min	5 min
2	1000W	17 min	10 min

Let op: de bereidingstijd is een indicatie, afhankelijk van de apparatuur waarin het product verwarmd wordt. Zorg dat de kern van het product boven de 75 graden is. De tijd kan afhankelijk zijn van het type magnetron. Test dit zorgvuldig.

Ingrediënten + materialen	1 portie	2 porties
Aviko Supermash	12 schijven	24 schijven
Boerenkool DV	6 blokjes	12 blokjes
Unox Rookworst Professioneel	1 worst	2 worsten
Spekjes	25 gram	50 gram
Verpakking Depa Biodore Foodbox	1 bakje	2 bakjes

Bereidingswijze:

1. Plaats de **Aviko mash-schijven** en de blokjes boerenkool in een voor de magnetron geschikte (tupperware) schaal/bak.
2. Verwarm de stamppot in de magnetron tot deze minimaal 75 graden is (zie bovenstaand voor inschatting bereidingswijze).
3. Verwarm ondertussen de **Unox rookworst**, de spekjes en eventuele andere toppings naar wens volgens de instructies op de verpakking van het product.
4. Roer met een spatel de stamppot door elkaar, zodat alle onderdelen goed gemengd zijn.
5. Schep de stamppot over is het disposable bakje.
6. Maak de stamppot af met de gewenste topping voor de gast.
7. Sluit de verpakking en serveer deze aan de gast.

STAMPPOT ANDIJVIE

Portie	Vermogen magnetron	Diepgevroren	Ontdooit
1	1000W	8,5 min	5,5 min
2	1000W	17 min	11 min

Let op: de bereidingstijd is een indicatie, afhankelijk van de apparatuur waarin het product verwarmd wordt. Zorg dat de kern van het product boven de 75 graden is. De tijd kan afhankelijk zijn van het type magnetron. Test dit zorgvuldig.

Ingrediënten + materialen	1 portie	2 porties
Aviko Supermash	12 schijven	24 schijven
Andijvie DV	7 blokjes	14 blokjes
Unox Rookworst Professioneel	1 worst	2 worsten
Verpakking Depa Biodore Foodbox	1 bakje	2 bakjes

Bereidingswijze:

1. Plaats de **Aviko mash-schijven** en de blokjes andijvie in een voor de magnetron geschikte (tupperware) schaal/bak.
2. Verwarm de stamppot in de magnetron tot deze minimaal 75 graden is (zie bovenstaand voor inschatting bereidingswijze).
3. Verwarm ondertussen de **Unox rookworst** en eventuele andere toppings naar wens volgens de instructies op de verpakking van het product.
4. Roer met een spatel de stamppot door elkaar, zodat alle onderdelen goed gemengd zijn.
5. Schep de stamppot over is het disposable bakje.
6. Maak de stamppot af met de gewenste topping voor de gast.
7. Sluit de verpakking en serveer deze aan de gast.

STAMPPOT ZUURKOOL

Portie	Vermogen magnetron	Diepgevroren	Ontdooit
1	1000W	7,5 min	5,5 min
2	2000W	15 min	11 min

Let op: de bereidingstijd is een indicatie, afhankelijk van de apparatuur waarin het product verwarmd wordt. Zorg dat de kern van het product boven de 75 graden is. De tijd kan afhankelijk zijn van het type magnetron. Test dit zorgvuldig.

Ingrediënten + materialen	1 portie	2 porties
Aviko Supermash	12 schijven	24 schijven
Zuurkool	150 gram	300 gram
Unox Rookworst Professioneel	1 worst	2 worsten
Verpakking Depa Biodore Foodbox	1 bakje	2 bakjes

Bereidingswijze:

1. Plaats de **Aviko mash-schijven** en de zuurkool in een voor de magnetron geschikte (tupperware) schaal/bak.
2. Verwarm de stamppot in de magnetron tot deze minimaal 75 graden is (zie bovenstaand voor inschatting bereidingswijze).
3. Verwarm ondertussen de **Unox rookworst** en eventuele andere toppings naar wens volgens de instructies op de verpakking van het product.
4. Roer met een spatel de stamppot door elkaar, zodat alle onderdelen goed gemengd zijn.
5. Schep de stamppot over is het disposable bakje.
6. Maak de stamppot af met de gewenste topping voor de gast.
7. Sluit de verpakking en serveer deze aan de gast.

STAMPPOT HUTSPOT

Portie	Vermogen magnetron	Diepgevroren	Ontdooit
1	1000W	7,5 min	5,5 min
2	1000W	15 min	11 min

Let op: de bereidingstijd is een indicatie, afhankelijk van de apparatuur waarin het product verwarmd wordt. Zorg dat de kern van het product boven de 75 graden is. De tijd kan afhankelijk zijn van het type magnetron. Test dit zorgvuldig.

Ingrediënten + materialen	1 portie	2 porties
Aviko Supermash	12 schijven	24 schijven
Uienringen DV	60 gram	120 gram
Wortelreepjes (DV)	80 gram	160 gram
Unox Rookworst Professioneel	1 worst	2 worsten
Verpakking Depa Biodore Foodbox	1 bakje	2 bakjes

Bereidingswijze:

1. Plaats de **Aviko mash-schijven**, de uiringen en de wortelreepjes in een voor de magnetron geschikte (tupperware) schaal/bak.
2. Verwarm de stamppot in de magnetron tot deze minimaal 75 graden is (zie bovenstaand voor inschatting bereidingswijze).
3. Verwarm ondertussen de **Unox rookworst** en eventuele andere toppings naar wens volgens de instructies op de verpakking van het product.
4. Roer met een spatel de stamppot door elkaar, zodat alle onderdelen goed gemengd zijn.
5. Schep de stamppot over is het disposable bakje.
6. Maak de stamppot af met de gewenste topping voor de gast.
7. Sluit de verpakking en serveer deze aan de gast.

STAMPPOTJES Aviko unox

TOPPINGS AVIKO STAMPPOTJES

Topping	gram/hoeveelheid
Spekjes	25 gram
Unox Rookworst Professioneel	1 stuk a 80 gram
Gehaktbal	200 gram
Knorr Jus	30 mililiter
Stoofvlees	125 gram
Amsterdamse uitjes	15 gram
Maille Grove mosterd	10 gram
Piccalilly	15 gram

AARDAPPELPUREE

Portie	Vermogen magnetron	Diepgevroren	Ontdooit
1	1000W	8,5 min	5,5 min
2	1000W	17 min	11 min

Let op: de bereidingstijd is een indicatie, afhankelijk van de apparatuur waarin het product verwarmd wordt. Zorg dat de kern van het product boven de 75 graden is. De tijd kan afhankelijk zijn van het type magnetron. Test dit zorgvuldig.

Ingrediënten + materialen	1 portie	2 porties
Aviko Supermash	15 schijven	30 schijven

Bereidingswijze:

1. Plaats de **Aviko mash-schijven** in een voor de magnetron geschikte (tupperware) schaal/bak.
2. Verwarm de aardappelpuree in de magnetron tot deze minimaal 75 graden is (zie bovenstaand voor inschatting bereidingswijze).
3. Roer met een spatel de aardappelpuree door elkaar, zodat alle onderdelen goed gemengd zijn.
4. Schep de aardappelpuree over in het disposable bakje.
5. Maak de aardappelpuree af met de gewenste topping voor de gast.
6. Sluit de verpakking en serveer deze aan de gast.

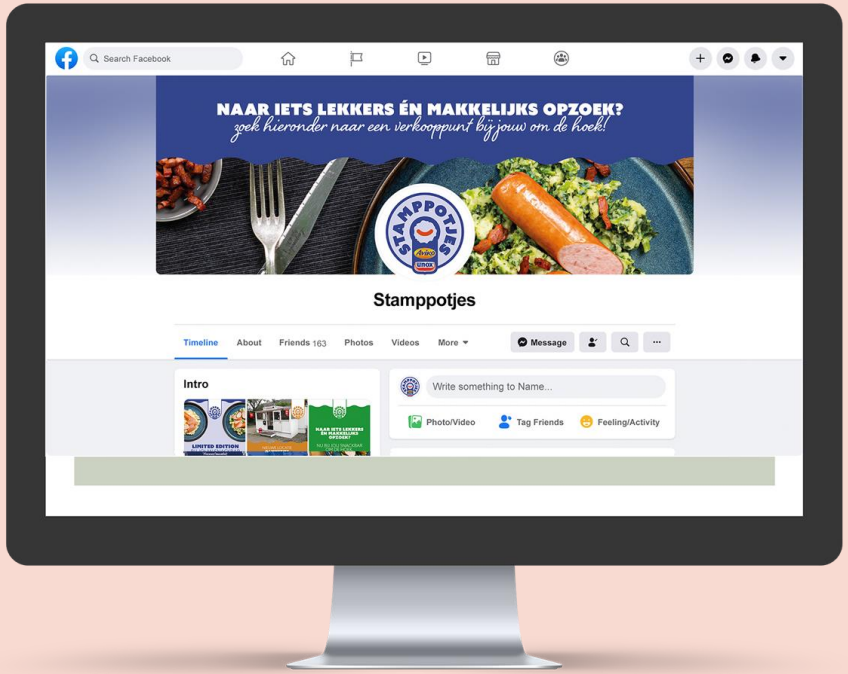
ONDERSTEUNDENDE VERKOOPMATERIALEN VOOR ONDERNEMERS

- Leaflet voor bij bestaande bestellingen
- Kaartjes voor op toonbank
- Social media pakket voor eigen facebook page end-user
- Sponsored ads via Stamppotjes facebook in de regio de deelnemende outlets
- Verpakking suggesties en materiaal
- Fotografie voor bestelwebsite

STICKER OP ROL
AVIKO 50MM
100 STUKS
STAMPPOTJES
Aviko
unox
PERSOONLIJK
A6 KAARTJE
1 STUK
HEEL VEEL
SUCCES!
Succes!
TEAM AVIKO
HIER VERKRIJGBAAR!
€
TOONBANK
A5 FLYER
2 STUKS
BEDANKT KAARTJES
85 X 55 MM
100 STUKS
BEDANKT VOOR
JE BESTELLING!
namens
Aviko & Unox
NAAR IETS LEKKERS
EN MAKKELIJKS
OP ZOEK?
NU BIJ JOUW SNACKBAR
LIMITED EDITION
NU VERKRIJGBAAR
SOCIAL MEDIA PAKKET
& SPONSORED ADS
A6 LEAFLETS
100 STUKS
STAMPPOT
FAN?
Vraag naar onze andere varianten!
WERKWIJZE, A3 POSTER, 1 STUKS
STAMPPOT BOERENKOOL
STAMPPOT ANDIJVIE
STAMPPOT ZUURKOOL
STAMPPOT HUTSPOT
TOPPINGS
AVIKO STAMPPOTJES
AARDAPPELPUREE

MARKTBEWERKING,
HOE GAAN WIJ DIT UITROLLEN?

- Sales team bezoekt en belt bestaande cafetaria klanten
- Online targetted social media campagne
- Landingspagina op Avikofoodservice.nl met alle concept info en mogelijkheid tot aanvragen gratis pakket



ONDERSTEUNENDE MATERIALEN VOOR HORECA GROOTHANDEL TILBURG

- Content voor email
- Content voor facebook
- Online banners voor in webshop
- Advertentie voor print
- Instore materialen tailor made, op aanvraag
- Overige suggesties in overleg

PRODUCT INFORMATIE AVIKO

De unieke kenmerken van Aviko Super Mash

- Rijke receptuur met boter & melk
- Puree met structuur, zoals thuisgemaakt
- Mooie puree smaak: geen na of bijsmaken
- Makkelijk te bereiden in magnetron of combisteamer

STAMPPOTJES
Aviko
unox
Aviko

STAMPOTJES
Aviko
unox